

礼じゃこ通信

NO.84

私の好きな格言

「禍福は糾える
縄の如し」

—— 石塚 博久

札幌市調理師団体連合会会報



冬の羊ヶ丘展望台

庖丁いっぽん



札幌第一割烹
調理師会副会長

成田 寿氏

成田氏は昭和26年に天塩郡天塩町で生まれ、10歳の時に小樽市へ転居、高校を卒業するまでの青春時代をここで過ごしました。

当時、小樽市で叔父がかまぼこの製造をしており、調理師の知り合いが多かったこともあって、昭和45年、手に職をつけ早く自立したいとの思いで調理師を目指しました。

最初の職場は、札幌の割烹「雅叙園」で、親方であった海藤末吉氏の厳しい指導を受けたのが始まりです。その後、東京紀尾井町の「福田屋」や「東京グリーンホテル淡路町」などを経て、昭和56年に「札幌パークホテル」に勤務しました。その時、海藤夫妻の仲人で結婚をし、海藤氏には大変お世話になったそうです。

その後、昭和60年、「札幌かに將軍」に入店、以来、定

年までの26年間、かに料理一筋の調理師人生を送りました。バブル時代の最盛期には、メニューや客単価を工夫し、一日の売り上げが1千万円にもなったそうです。かに將軍の調理部長となった頃から、全国に10か所ほどある店舗を見て廻るようになり、新人研修、新店舗の立上げなどで多忙を極める生活が続き、子供の入学式にも出席できなかったそうです。

成田氏はとても真面目な性格で人望も厚く、第一割烹調理師会では長年にわたり研究部長、総務部長を務め、会の運営にも大きく貢献してきました。

現在は、市内の「認定こども園中の島スマイル」で130名の園児の昼食をつくっています。今年で古希を迎えますが、園児の顔を見ながら「体力の続く限り仕事は続けたい」と、情熱を燃やしています。

(紹介者)

札幌第一割烹調理師会

森下 稔

題字／札幌調理師会 鈴木 健雄

2021 年頭所感



札幌市調理師団体連合会

会長 鈴木 健雄

令和3年の新春を迎え、謹んで年頭のご挨拶を申し上げます。

昨年は、新型コロナウイルス感染症の拡大が想像を超える勢いで広がり、世界中を混乱に落し入れた一年でありました。日本においても、昨年の2月に札幌が全国に先行する形で感染拡大に見舞われ、以来、第2波、第3波と拡大を繰り返し、本年1月には2回目の緊急事態宣言が11都府県に発出されたところであります。

このように感染が終息しないなか、特に、我々調理師が深く関わる飲食業界においては長期間にわたり重大なダメージを受けており、厳しい状況に追い詰められているのが現状であります。

ここ札幌連においても、このコロナ禍の影響は図り知れ

ず、例年行われていた事業のほとんどが実施できない一年となりました。例年5月に開催される定期総会は文書回覧による書面総会となったのはじめ、札幌連講師の視察研修、庖丁塚供養祭や札幌市との共催による健康料理フェスティバル、さらに名誉調理師会総会や役員会など軒並み開催中止となりました。また、市内各區で開催される料理教室や中央卸売市場で開催される料理教室も全て中止となったところとす。

このような中、人と人が直接会わなくても可能な事業形態を立ち上げるため、懸案であった「札幌連ホームページ」を開設しました。今年からはこのホームページを使って「集まらない料理教室」、「食べない料理教室」と言った新しい形態の料理教室や研修事

業に取り組んでいくとともに、これまで蓄えてきたレシピ集など札幌連の各種情報を提供し、札幌市民の食品衛生、食品保健の推進に少しでも貢献していきたいと考えております。

今年は71年続いた大通公園の「さつぽろ雪まつり」が開催中止となりました。この札幌の街に、一日も早く元の賑わいを取り戻し、再び、世界各国から観光客が訪れるのを待ち望んでおります。そして、我々調理師が伝統ある「食文化」を守りながら、札幌市民をはじめ札幌を訪れる観光客の方々に、健康に良い料理、安全・安心な料理を提供できる日が再び来ることを願っております。

結びになりますが、今年も、札幌市をはじめ各加盟団体、関係各位の理解とご協力をお願い申し上げます。年頭のご挨拶とさせていただきます。

印刷も、Webも、電子書籍も。
株式会社 正文舎
〒003-0802 札幌市白石区菊水2条1丁目4-27
TEL.011-811-7151 / FAX.011-813-2581
<https://www.syoubunsha.co.jp>

テナント募集中
貸ビル業
(株)都志松
札幌市中央区南4条西5丁目6
TEL 011-241-4540
FAX 011-241-4505

鰯節・煮干・各種削節
椎茸・海苔
食堂材料卸
株式会社
大熊商店
〒003-0808 札幌市白石区菊水8条3丁目11-23
☎ (011) 821-2166 (代)
FAX (011) 821-2164

北海道の食文化を創造する
シンナン
晋南貿易株式会社
札幌市中央区北7条西25丁目
TEL 011-615-0177
FAX 011-641-8591

一般野菜果実
高級野菜果実
(洋食・和食・中華・製菓材料一切)
冷凍野菜果実・カット野菜納品業
(株)相川商店
札幌市中央区北3条東7丁目
TEL 011-231-0735
FAX 011-232-0438

地域密着の総合食品商社
創業1958年のコーヒー会社
コーヒー・業務用食材の
サービスプロバイダーとして
楽しい食文化の創造に挑戦します。
ウッパロウエシマコーヒー株式会社
本社/〒004-0005 札幌市厚別区厚別東5条1丁目4-26
TEL (011) 807-1000 FAX (011) 807-3200
URL <http://www.u-coffee.co.jp/>



札調連

事業報告

札調連四役会・懇親会 開催中止

例年、12月に開催している札調連四役会と懇親会は新型コロナウイルス感染症拡大のため開催中止となりました。このため、四役会に代えて、

鈴木健雄会長及び会長代行の森下稔、緒方昭彦両氏の3名により札調連事業の進捗状況やこれからの事業方針について協議されました。

協議の中で、昨年4月に予定されていた事業がコロナ禍の中、ほぼ全てが実施不能となった現状を踏まえ、「コロナ禍でも実施できる事業を出るだけ進めて行くことが札調連の活性化のためにも重要である。」との結論に達し、新しい事業の提案がされました。また、例年、2月に開催されている理事会、講師研修会、新年会について、2月開催を延期し3月開催が可能か様子を見ることにしました。また、令和4年には円山公園にある庖丁塚記念碑の建立50周年を迎えることから、50周年向け記念碑の補修やアジサイの手入れなど環境整備を行うこととしました。また、新しい事業の内容として、懸案であった「札調連ホームページ」の開設、講師研修会講演集第2号の発行、区の料理講習会に代わる冊子の発行など、年度内の完成を目指し進めることとしました。

ふぐ処理責任者 養成講習会終了

札調連が札幌市から指定を受け、平成7年1月に第1回目を開催した「ふぐ処理責任者養成講習会」は、令和2年度をもって終了することとなりました。

これは、ふぐ処理責任者の制度が全国的に見直され、全国一律の試験制度が導入されることとなったためです。

北海道では北海道知事が行う試験となり、これには学科試験とふぐの有毒部分の除去処理に係る実技試験が導入される予定です。詳細はまだ不明ですが、今後、試験が導入されるとこれまでのような講習会による資格授与は無くなります。

なお、これまで札調連が行った講習会で取得した資格は、北海道内ではこれまで通り有効となり再度試験を受ける必要はないそうです。

試験制度の詳細が判明しましたら改めて会員の皆さまにお知らせいたします。

北全調だより

北全調事務局の近くに、かつて札幌ロイヤルホテルがありました。個人的な話で恐縮ですが、約40年前、ドライアイスの煙がモクモクと立ち込める中、せり上がりステージで新郎新婦が登場するという派手な演出に憧れ、ロイヤルホテルで結婚式を挙げました。ホテルでの結婚式が真つ盛りの時代で、高級感のある立派なホテルだったと記憶しています。

さて、コロナの感染拡大により不安な年明けを迎えましたが、皆様方におかれましては、年末年始のご多忙の中、「調理師就業届出受理業務」にご協力いただき、深く感謝申し上げます。昨年の本会の活動は、コロナ禍の影響により、様々な制約を受け、大幅に縮小することを余儀なくされましたが、その中でも、北海道水産林務部のマイワシ消費拡大事業の協力として、レシピの作成、10月のマイ

ワシフェアへの参加を推進いたしました。道産の魚食拡大の取組については、令和3年度においても北海道として更なる拡大の方向であり、本会としても積極的

に協力して参ります。厳しい状況下ではありますが、時代はウイズコロナ・ポストコロナへと進み、雄大な自然やゆとりある空間、多彩で豊富な食材といった北海道の重要性は、一層増して行くものと思います。

次の時代を担う人達へ繋いでいくために、各調理師団体がさらに連携を深め、会員相互の協力により、コロナ禍を乗り越え、本会の事業を一歩ずつ着実に推進して参りたいと存じます。

その先には一面を覆っているコロナが煙のように消えていき、希望に満ちた新たな時代がせり上がってくるものと期待しております。令和3年も何卒よろしくお願いいたします。

(二) 北海道全調理師会
事務局長 伊藤 哲男

事業報告

札調連 ホームページ開設

以前から検討されていた札調連ホームページは、この「もじゃこ通信」が皆様のお手元に届くころには開設される運びとなりました。

これからのウィズコロナの時代に、できるだけ人との接触を避けた広報・啓発活動の一つの手法として、このホームページを活用することになります。

また、これまでの健康料理フェスティバルで提供されたレシピ集や、「もじゃこ通信」、講師研修会の講演集「私の調理師人生」などが紹介されていますので、是非、ご覧ください。併せて、「会員のページ」も用意してあります。

各加盟団体への連絡事項や、会員への情報が掲載されています。閲覧するためのパスワードは各加盟団体の事務局へお知らせしてありますので、お問合せください。このホームページに関するご意見、ご感想がありましたら、是非、札調連事務局までお知らせください。お待ちしております。

URL

<https://www.sacchouren.jp/>



▼レシピ集

▼庖丁塚の供養祭

▼もじゃこ通信・私の調理師人生

▼TOPページ全体



レポート

コロナ禍と

札幌割烹調理師会

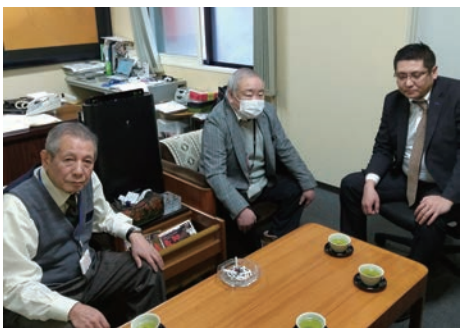
2020年2月末から新型コロナウイルス感染症で多くの方が感染・重症化し、最悪には亡くなるケースもあるなど、世界各国がパンデミック（世界的大流行）となり、未だに終息の目途が立たない状況が続いております。

この状況下の中、最前線で治療にあたる医療従事者・関係各位様に敬意を申し上げ、私達一人一人が責任ある行動をとりたいと思います。

札幌割烹調理師会としての活動は、勉強会が開催できない為、集まらなくてもできる勉強会として、役員・青年部でイワシ料理のレシピ集の作成や、昨今の新型コロナウィルスで営業自粛・事業継続が不安な飲食店など対象店にクラウドファンディングの申請をし、会員が所属する店舗の救済活動をしました。この苦しい中でも多くの会員様、店舗様のご協力によりすべて

完売できた事は、団体でいる強みと結束力だと思います。

この事務手続きに大変な苦労を掛けた大沼事務局長・和田様（デンシヨク勤務）お礼を申し上げます。また、会費の減額、経費を削減し会員を支援する活動を継続し自分達で行動をとり、目標を見失わ



ずに努力し続ける団体を目指して行きたいと思っています。今は我慢の時期です。一日でも早く安全宣言が出され、いつもの日常に戻る日を願っています。……

札幌割烹調理師会 本間 勇司

全日本司厨士協会 道本部札幌支部活動報告

日本国内で新型コロナウイルス感染者のニュースが初めて報じられたのは昨年1月のこと。それからもう既にまる1年。第2波、第3波と続き未だ終息の目処が立たない状況です。

医療従事者の皆様方は勿論、様々な業種で想像もつかないようなご苦労をなさっている事を思うと胸が痛むばかりですが、かく言う我々飲食に携わる調理の世界も経験したことのない困難と向き合い戦っている毎日。

私共、全日本司厨士協会も他友好団体同様、会員、賛助会員の皆様の健康を第一に考え、様々な事業、行事の中止をせざるをえない状況が続いております。

そのような厳しい中ではありますが、これを好機と気持ちを切り替え手始めに道本部札幌支部事務所の大掃除を行いました。処分がためらわれる古い書籍類や様々な行事のレポート、計画書。また、大先輩の方々の若かりし頃の写真を見つけては手が止まってしまうと、会の歴史の重みを感じながらまる1日かけて風通しの良い新たな事務所生まれ変わりました。

また以前から計画にあった当協会のホームページ開設に向けての準備を急ピッチで行っており、それに伴い、現在2か月に一度発行している会報のウェブ移行を進めていく予定です。これは時代の流れであるデジタル化に向けての一つの取り組みで、ペーパーレスによる資源の削減や編集会議等の効率化による三密の軽減に繋がり、多くの方々に認知していただける「ウェブ会報」を目指すというものです。

司厨士協会を通しての多様な情報発信、また協会関係者以外の方のアクセスも検討し、広く一般の方々への周知、宣伝効果も期待しており、協

賛商社様のご理解、ご賛同をいただけるよう今まさに取り組んでおります。止まない雨はない、明けない夜はない。一日でも早く終息へ向かうことを切に願っております。

全日本司厨士協会札幌支部 板倉 洋祐

刃物専門 -切れ味本位-

宮文刃物店

〒060-0062
札幌市中央区南2条西2丁目 宮文ビル
TEL(011)231-1940

高級鮮魚介・冷凍魚介・各国輸入蛸

衛生的な設備を誇る
業務用卸のエキスパート!!

株式会社 大橋水産

札幌市中央区北13条西16丁目3-13
TEL 709-1221(代) FAX 709-1225

随想

「コロナ禍での行動」

北海道寿館調理師会

森山 修一

私達の心には「自分だけよければいい」と考える利己の心と「自分を犠牲にしても他の人を助けよう」とする利己の心があります。

利己の心で判断すると自分の事しか考えていないので誰の協力も得られません。自分中心ですから視野も狭くなり間違った判断をしてしまいがちです。

他人の利益を重んじ他人が利益を得られるようにと振る舞おうとする心が大切です。

人間は森林を伐採し環境破壊をしてきました。野生動物を食べ、家畜も過密な状態で飼っていました。ウイルスの自然宿主である野生動物との接触機会が多くなれば新たなウイルスが人間社会に侵入する確率は高まります。

ウイルスとは、地球上で最も数が多く多様性に富んだ生き物です。

き物です。

社会全体（集団）で、ウイルスなど病原体に対する免疫（防御抗体）を持つ人が一定の割合になると、感染者が非感染者と接触する機会が減り感染症の流行が終息に向かいます。免疫は自然に感染してできます。そしてワクチンを接種することでも獲得されます。

自然感染の場合外界から隔離された地域以外では、集団免疫ができるまでは長い期間がかかると思われます。ワクチンを接種すれば短い期間で集団免疫を獲得できる可能性があります。集団免疫に必要な数字は病原体の特性や感染経路によって異なりますが、飛沫感染で広がる新型コロナウイルスの場合、集団免疫を獲得するには、人口の7割の人が免疫を持つ必要があると考えられています。

コロナウイルスの今の社会には柔軟性と多様性が大事だと思います。

多様性とは、自分以外の存在を認めるということです。排除するのではなく共存することが大事だと思います。もともと生物は競争と協調という二つの原理で助け合って生きています。今は脅威となっ

ているウイルスを排除して根絶しようとしています。これはとても時間がかかり失われるものも多いと思います。多様性を認める社会、ワクチンと共に治療薬（特效薬）の開発の動向がまれます。

先日、北海道新聞に「コロナ禍、向き合うヒント 山内一也・東京大学名誉教授に聞く」の記事が掲載されました。コロナに関するとても興味ある内容でしたので、その一部をご紹介します。コロナ禍のなか、皆様の参考に。

○新型コロナウイルスの厄介さとは

1980年に根絶が宣言された天然痘は見ればすぐに分かる症状が出ました。このように症状がすぐに強く出る感染症はある意味対策が取りやすい。ところが新型コロナウイルスの場合多くの人は症状が軽い、

人によっては重症化します。人によっては軽微な症状で済みます。しかも潜伏期間中から感染を広げる。もともとコロナが厄介なウイルスだという事は専門家には知られていました。今回の新型コロナウイルスは無症状や軽症の人が感染を広げるという特徴が分かり対策の難しさが浮き彫りになりました。風邪ウイルスは最初は02年に発

生した重症急性呼吸器症候群（SARS）のような形で現れたと考えられました。SARSをきっかけにウイルスの自然宿主であるコウモリへの関心が高まりました。人に感染する危険性は多くの専門家が警告しており、新型コロナウイルスの発生は予想外ではなかったのです。

○新型コロナウイルスは人間を標的にしていたのか？

人をめがけて出てきたのではありません。ウイルスの側からすれば、とにかく自ら増殖する場所があればいいのです。人と野生動物の接触機会が増える中でたまたま人が宿主になったのです。人間は密集し行動し至る所に動き回ります。ウイルスが自ら居場所を広げるのに好都合な生き物だったのです。

人間は森林を伐採し環境破壊をしてきました。野生動物を食べ、家畜も過密な状態で飼っています。ウイルスの自然宿主である野生動物との接触機会が多くなれば新たなウイルスが人間社会に侵入する確率は高まります。

○ウイルスとはどんなもの

地球上で最も数が多く多様性に富んだ生き物です。私達

はウイルスに囲まれウイルスと共に生きています。実際の腸内細菌や皮膚の常在菌にもウイルスがいます。直接病気を起こさなくても間接的に私達に影響を及ぼしています。全てのウイルスを合わせれば天文学的な数になります。

野生哺乳類には未知のウイルスが32万も潜んでいるという推定があります。そのうちどれだけが病原体として人に感染するかはわかりません。

○新型コロナウイルスとも今後私達は「共存する形に」なるのでしょうか？

根絶というのは条件が揃わないとできません。症状がはっきりわかり宿主は人だけで野生動物にはいないといった条件です。その条件が揃ったのが天然痘でした。器用なウイルスと不器用なウイルスという言い方をします。天然痘は一番不器用なウイルスでした。新型コロナウイルスは最も器用なウイルスの一つで60種類位の哺乳類に感染できるとの推定もあります。非常に巧妙な生存戦略を持っているのです。将来的には新型コロナウイルスの病原性は弱まり、通常の風邪ウイルスになって人間と共存すると思います。

札幌市からのお知らせ

保健所からのお知らせ

食品衛生法が大きく変わります。

令和3年
6月1日から

①「HACCP」に沿った衛生管理が必須になります。

☑ 「手引書」に従ってHACCPの考え方を取り入れた衛生管理を行いましょう。

飲食店、販売店、製造業、貯蔵業など、原則、すべての食品取扱施設でHACCPが義務化されます。
厚生労働省のホームページで手引書を確認しましょう。

厚生労働省 HACCP 手引書

業種別
手引書は
こちら⇒



※一般飲食店等は厚生労働省の手引書をそのまま使うことができますが、大規模な製造施設などのより高度な衛生管理が求められる施設では、独自に衛生管理計画を策定する必要があります。

②「営業許可が必要な業種」と「施設基準」が変わります。

☑ これまで営業許可が不要であった一部業態で、許可の取得が義務付けられます。逆に、許可不要となる業種もあります。

営業許可証

《新たに営業許可の取得が必要になる業種の例》

水産製品製造業、密閉包装食品製造業、漬物製造業、液卵製造業、食品の小分け業
そうざい半製品の製造（そうざい製造業）など

《営業許可が不要となる業種》

乳類販売業、包装食肉販売業、包装魚介類販売業 など ⇒代わりに③の営業の届出が必要になります。

- 現在法に基づく営業許可を取得している場合は、許可証に記載の有効期限まで当該許可は有効です。
- 新たな施設基準では、手洗の水栓で再汚染の防止構造（レバー式、センサー式等）が必要になるなど、現在の基準が一部変更になります。（次の営業許可更新までは、現施設基準を遵守していれば違反にはなりません。）
- 道条例に基づく営業許可（水産加工品・漬物等）を取得している場合は、新制度のもとで許可の取り直しが必要ですが、3年間（令和6年5月31日まで）の経過措置があります。

③「営業届出制度」が始まります。

☑ 営業許可が不要な業態であっても、食品を取扱う営業を行う場合は、保健所へ届出を行ってください。



《対象事業者》

原則すべての食品取扱施設（製造・加工・販売・貯蔵等）

例）野菜果物販売業、米穀店、コーヒーの焙煎業、海藻加工業

- 届出は無料で、厚生労働省の「食品衛生申請等システム」を使用して、インターネットにより簡単に手続きを行うことができます。

現在営業中の施設は
令和3年

11月30日までに
届出を

＜注意＞

農水産物の採取、輸入業、運搬業、長期保存可能な常温包装品（スナック菓子など）の販売業などは、これらの制度の対象外です。詳しくお知りになりたい場合は、厚生労働省又は札幌市保健所のホームページをご覧ください。各区保健センター又は保健所までお問い合わせください。

また、食品関係営業許可施設、届出施設には食品衛生責任者の設置が必要です。これまで設置が不要であった乳類販売業、包装食肉販売業、包装魚介類販売業、臨時営業なども、法改正に伴い食品衛生責任者の設置が必要になります。

食材のはなし

「紅芯大根」その2

日本中国料理協会札幌支部

泉 勝志

平成29年7月号のこの欄でご紹介した紅芯大根は今年も我が家の家庭菜園で立派に育ち、無事に収穫することができました。

紅芯大根は青皮紅芯大根とも呼ばれ、中国では心里美(シンリメイ)とも呼ばれ、中国原産の大根の一種です。日本の一般的な大根より水分が少なくシャキシャキした食感です。スライスして酢に漬けるとピンク色から真っ赤に変色します。生で食べることが多く、サラダ、漬物、料理の飾りなどに使っていますが、中国では煮て食べる人もいます。

栽培ですが、私は少し早めの7月の終わり頃に種を蒔き、芽が出てきたら一度、間引きをして、時々追肥をする程度です。9月に入ると葉も大きくなり、すっかりそれらしくなります。葉は食べるか



どうか分かりません。10月には形も大きくなり、青くて丸い姿が土の中から出てきます。そろそろ収穫です。種まきから収穫までおよそ80日位だと思います。

紅芯大根は普通の大根と比べ抗酸化力が強く、約8倍ものチカラがあり、紫外線が当たるとできる活性酸素を消すチカラがあるそうです。どのような効能が詳しくは分かりませんが、とにかく体に良いようです。

昨年はミニトマト、キュウリ、ピーマン、パプリカ、茄子、シシトウ、大根などたくさん収穫出来ました。今年もコロナに負けずに頑張ります。

私の好きな格言

「禍福は糾える縄の如し」

一昨年の秋に、東京に住んでいる娘から赤ちゃんができたとの知らせを聞き、大喜びして、出産の時を楽しみにしていた。ところが昨年初めからコロナの発生である。喜びが一転して不安の毎日となった。

遠く離れた親に出来ることは祈ることしかない。それでも娘は気丈に7月に出産を迎えることができた。このコロナ禍の大変な試練を乗り越え

て生れてきてくれた孫に感謝である。

ある御方から「清美」と命名していただいた。仏教では蓮の花は泥の中から出て来て、美しく清い花を咲かせる。今ある苦しみの状態から解放してくれる存在になって欲しいと言う願い、思いからであらうか。

災禍と幸福は縋り合わせた縄のように表裏一体であり、一時のそれに一喜一憂できない。今は苦しくても必ず良いことがあると信じて生きたい。

札幌そば麺類研究会
石塚 博久

特別賛助会員

当連合会の運営に特別にご支援いただいている特別賛助会員の方々です。(敬称略)

賛助会員名	役職・氏名	住 所
株式会社 すし善	代表取締役 嶋宮 勤	中央区北1条西27丁目
財団法人 札幌勤労者職業福祉センター	札幌サンプラザ館長 本間 章弘	北区北24条西5丁目
札幌グランドホテル	総支配人 長瀬 隆則	中央区北1条西4丁目
札幌パークホテル	総支配人 荒木田 康	中央区南10条西3丁目
ホテルライフオー札幌	総支配人 山端 一史	中央区南10条西1丁目
京王プラザホテル札幌	代表取締役社長 池田 純久	中央区北5条西7丁目
学校法人 山口学園北海道中央調理技術専門学校	学校長 山口 伸矢	豊平区月寒西3条6丁目
学校法人 光塩学園調理製菓専門学校	理事長 南部ユンクイアンしず子	中央区大通西14丁目
札幌ビューホテル大通公園	総支配人 岡村 潤平	中央区大通西8丁目
ホテルポールスター札幌	総支配人 藤本 桂	中央区北4条西6丁目
センチュリーロイヤルホテル	総支配人 桶川 昌幸	中央区北5条西5丁目

あとがき

今年度も残すところ僅かとなってきた。この1年間、コロナ、コロナで全てが過ぎてしまった。人類史上、100年に一度の大災害に直面したのだ。100年前に大流行したスペイン風邪はその流行が2年ほど続いたようだった。このコロナも、やっと始まったワクチン接種の効果が発揮されることを祈り、何とか年内には落ち着きを取り戻してみたい。このコロナ禍の中、オリンピック組織委員の会長交代劇があった。女性蔑視問題が発端だが、これまでの「当たり前」が当たり前ではなかった。日本の価値観が世界では通用しないことが一気に炙り出された。今後、アフターコロナの時代とともに、わが国も大きく変わるのだろう。

会報編集委員

委員長 鈴木裕一郎 札幌連合会
委員 石塚 博久 札幌そば麺類研究会
森山 修一 北海道寿福調理師会
本間 勇司 札幌勤労調理師会
泉 勝志 日本中国料理協会
板倉 洋祐 全日本司厨士協会
成田 寿 札幌第一調理師会
編集長 高橋 広夫 事務局長

機関紙/もじゃこ通信
令和3年2月25日発行 第84号
編集発行人/鈴木裕一郎
発行所/札幌市調理師団体連合会
〒061-0012 札幌市中央区北12条西20丁目2-1
札幌市中央卸売市場水産棟4階
電話/〇一一二五 六二二五
印刷/株式会社正文舎